ES INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN Y RECOMENDACIONES DE USO Y MANTENIMIENTO
ENCIMERAS VITROCERÁMICAS TOUCH CONTROL

PT INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO E RECOMENDAÇÕES PARA A UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO
PLACAS DE COZINHA VITROCERÂMICAS TOUCH CONTROL

GB INSTALLATION INSTRUCTIONS AND RECOMMENDATIONS FOR USING AND MAINTAINING
CERAMIC HOT PLATES TOUCH CONTROL

DE MONTAGEANLEITUNG UND EMPFEHLUNGEN ZUR VERWENDUNG UND WARTUNG
GLASKERAMIK-KOCHFELDER MIT TOUCH CONTROL

FR INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION ET CONSEILS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN
PLAQUES DE CUISSON VITROCÉRAMQIUE TOUCH CONTROL

GR ΟΔΗΓΙΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ ΚΑΙ ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΩΝ

BG ИНСТРУКЦИИ ЗА МОНТАЖ И ПРЕПОРЪКИ ЗА ИЗПОЛЗВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

TR KULLANMA VE MUHAFAZA İÇİN KURULUM TALİMATLARI VE TAVSİYELERİ

PL INSTRUKCJA INSTALACJI I WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA I KONSERWACJI

HU BESZERELÉSI UTASÍTÁSOK VALAMINT A HASZNÁLATTAL ÉS A KARBANTARTÁSSAL KAPCSOLATOS JAVASLATOK

CS NÁVOD K INSTALACI A DOPORUČENÍ K PROVOZU A ÚDRŽBĚ

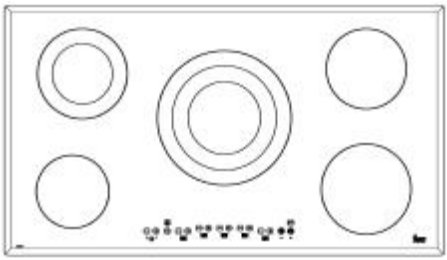
SK NÁVOD NA INŠTALÁCIU A ODPORÚČANIA PRE POUŽÍVANIE A ÚDRŽBU

RO INSTRUCȚIUNI DE INSTALARE ŞI RECOMANDĂRI DE UTILIZARE ŞI ÎNTREȚINERE

RU ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ И РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УХОДУ И ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

UA ПОСІБНИК З УСТАНОВКИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

AR تعليمات التركيب ونصائح الاستعمال والصيانة



ES INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN Y RECOMENDACIONES DE USO Y MANTENIMIENTO
ENCIMERAS VITROCERÁMICAS TOUCH CONTROL ..... pag. 5

PT INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO E RECOMENDAÇÕES PARA A UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO
PLACAS DE COZINHA VITROCERÂMICAS TOUCH CONTROL 11

GB INSTALLATION INSTRUCTIONS AND RECOMMENDATIONS FOR USING AND MAINTAINING
CERAMIC HOT PLATES TOUCH CONTROL 17

DE MONTAGEANLEITUNG UND EMPFEHLUNGEN ZUR VERWENDUNG UND WARTUNG
GLASKERAMIK-KOCHFELDER MIT TOUCH CONTROL 23

FR INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION ET CONSEILS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN
PLAQUES DE CUISSON VITROCÉRAMQIUE TOUCH CONTROL 29

GR ΟΔΗΓΙΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ ΚΑΙ ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΩΝ
ΚΕΡΑΜΙΚΩΝ ΕΣΤΙΩΝ ΠΛΗΚΤΡΑ ΑΦΗΣ 35

BG ИНСТРУКЦИИ ЗА МОНТАЖ И ПРЕПОРЪКИ ЗА ИЗПОЛЗВАНЕ И ПОДДРЪЖКА
СТЪКЛОКЕРАМИЧНИ ПЛОТОВЕ СЪС СЕНЗОРНО ПРАВЛЕНИЕ 42

TR KULLANMA VE MUHAFAZA İÇİN KURULUM TALİMATLARI VE TAVSİYELERİ
SERAMİK ISITMA PLAKALARI DOKUNMATİK KONTROL 48

PL INSTRUKCJA INSTALACJI I WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA I KONSERWACJI
WITROCERAMICZNYCH PŁYT GRZEWCZYCH TOUCH CONTROL 54

HU BESZERELÉSI UTASÍTÁSOK VALAMINT A HASZNÁLATTAL ÉS A KARBANTARTÁSSAL KAPCSOLATOS JAVASLATOK
ÜVEGKERÁMIA LAPOS FŐZŐLAPOK TOUCH CONTROL 60

CS NÁVOD K INSTALACI A DOPORUČENÍ K PROVOZU A ÚDRŽBĚ
SKLOKERAMICKÉ VARNÉ DESKY TOUCH CONTROL 66

SK NÁVOD NA INŠTALÁCIU A ODPORÚČANIA PRE POUŽÍVANIE A ÚDRŽBU
KERAMICKÝCH VARNÝCH PLATNÍ DOTYKOVÉ OVLÁDANIE 72

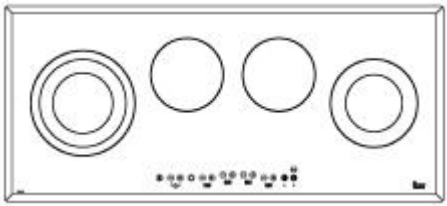
RO INSTRUCȚIUNI DE INSTALARE ŞI RECOMANDĂRI DE UTILIZARE ŞI ÎNTREȚINERE
PLITE DE GĂTIT INCORPORABILE VITROCERAMICE TOUCH CONTROL 78

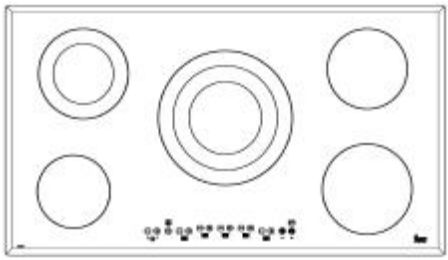
RU ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ И РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УХОДУ И ИСПОЛЬЗОВАНИЮ
КЕРАМИЧЕСКИХ ВАРОЧНЫХ ПАНЕЛЕЙ СЕНСОРНОЕ ПРАВЛЕНИЕ 84

UA ПОСІБНИК З УСТАНОВКИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ
СКЛОКЕРАМІЧНИХ ВАРИЛЬНИХ ПОВЕРХОНЬ TOUCH CONTROL 91

AR تعليمات التركيب ونصائح الاستعمال والصيانة
أفران زجاجية للطبخ فيتروسيراميك توتش كونترول 98

Presentación / Apresentação / Presentation / Präsentation / Présentation / Παρουσίαση / Представяне / Tanıtım / Prezentacja / Bemutatás / Provedení / Predstavenie / Prezentare / Внешний вид / Зовнішній вигляд / العرض

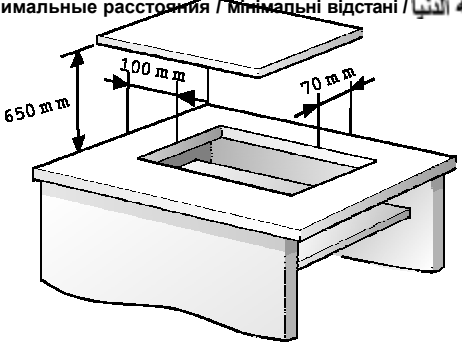


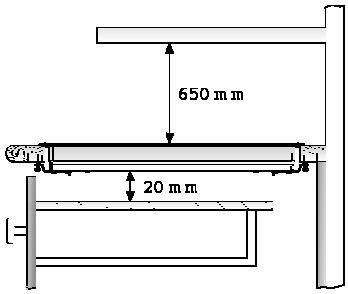


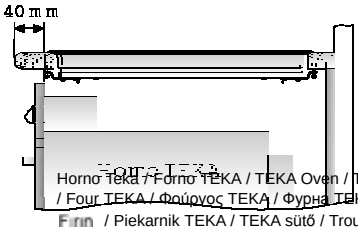
Instalación / Instalação / Installation / Montage / Installation / Εγκατάσταση / Монтаж / Kurulum / Instalacja / Beszerelés / Instalace / Inštalácia / Instalare / Установка / Установка / التركيب

Instalación

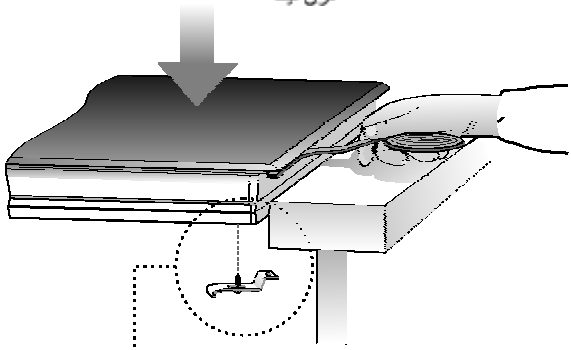
Distancias mínimas / Distâncias mínimas / Minimum distances / Mindestabstände / Distances minimales / Ελάχιστες αποστάσεις / Минимални разстояния / Minimum mesafeler / Minimalne odległości / Minimális távolságok / Minimální vzdálenosti / Minimálne vzdialenosti / Distanțe minime / Минимальные расстояния / Мінімальні відстані / المسافة الدنيا

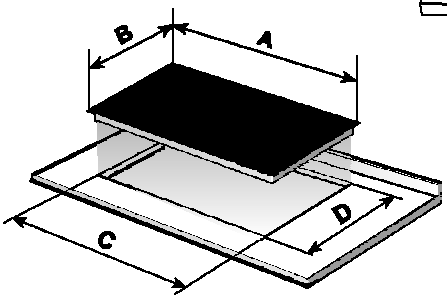


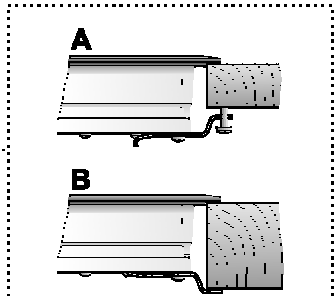




Horno TEKA / Forno TEKA / TEKA Oven / TEKA-Herd / Four TEKA / Φούρνος TEKA / Фурна TEKA / TEKA Fırın / Piekarnik TEKA / TEKA sütő / Trouba TEKA / Rúra na pečenie TEKA / TEKA Cuptor / Духовка TEKA / فرن تيكا







	A	B	C	D
3	900	400	860	380
4	900	510	860	490

Unidades en mm / Unidades em mm / Units in mm / Einheiten in mm / Unités en mm / Μονάδες σε mm / Елементите в мм / mm cinsiden birimler / Jednostki w mm / Egységek mm-ben / Jednotky v mm / Jednotky v mm / Unități în mm / Размеры в мм / розміри в мм / الوحدات بالملم

Conexión eléctrica

La conexión eléctrica se realizará a través de un interruptor de corte omnipolar o clavija, siempre que sea accesible, adecuado a la intensidad a soportar y con una apertura mínima entre contactos de 3 mm, que asegure la desconexión para casos de emergencia o limpieza de la encimera.

La conexión debe realizarse con una correcta toma de tierra, siguiendo la normativa vigente.

Antes de conectar la encimera de cocción a la red eléctrica, compruebe que la tensión (voltaje) y la frecuencia de aquella corresponden con las indicadas en la placa de características de la encimera, la cual está situada en su parte inferior y en la garantía o, en su caso, hoja de datos técnicos que debe conservar junto a este manual durante la vida útil del aparato.

Cualquier manipulación o reparación del aparato, incluida la sustitución del cable flexible de alimentación, deberá ser realizada por el servicio técnico oficial de TEKA.

Evite que el cable de entrada quede en contacto, tanto con la carcasa de la encimera como con la del horno, si este va instalado en el mismo mueble.

Conserve el Certificado de Garantía o, en su caso, la hoja de datos técnicos junto al Manual de instrucciones durante la vida útil del aparato. Contiene datos técnicos importantes del mismo.

Uso y Mantenimiento

Advertencias de seguridad

Cuando las placas están funcionando o después de haber funcionado, existen zonas calientes que pueden producir quemaduras. Mantener alejados a los niños.

En caso de rotura o fisura del vidrio cerámico la encimera deberá desconectarse inmediatamente de la toma de corriente para evitar la posibilidad de sufrir un choque eléctrico.

No deje ningún objeto sobre las zonas de cocción de la encimera mientras no sea utilizada. Evite posibles riesgos de incendio.

¡Nunca intente apagar una llama con agua! Emplee una tapa, plato o similar para cubrir el recipiente y así ahogar la llama.

El aparato no está destinado para ser utilizado por personas (incluyendo niños) con reducidas capacidades físicas, mentales o sensoriales. Tampoco debería ser utilizado por personas sin experiencia en el manejo del aparato o sin conocimiento del mismo, salvo bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad.

Se debe evitar que los niños jueguen con el aparato.

Este aparato no está diseñado para funcionar a través de un temporizador externo (no incorporado al propio aparato), o un sistema de control remoto separado.

fig. 1

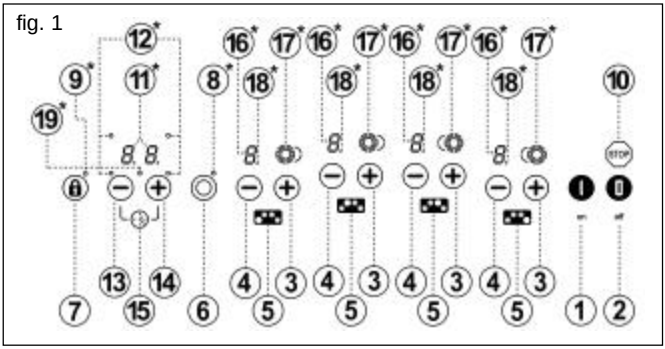
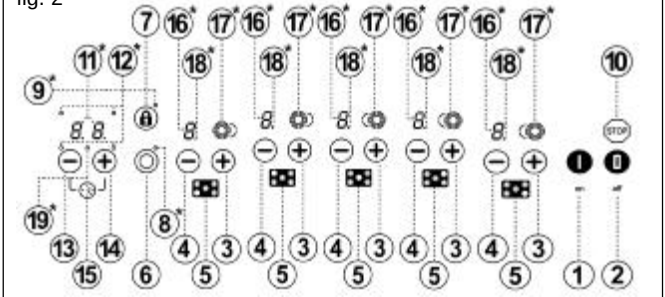


fig. 2



Instrucciones de Uso del Control Táctil

ELEMENTOS DE MANIOBRA (figs. 1 y 2)

① Sensor de encendido.
② Sensor de apagado.
③ Sensor "más" de incremento de potencia.
④ Sensor "menos" de reducción de potencia.
⑤ Indicador de placa.
⑥ Sensor de selección doble/triple circuito (placa múltiple).
⑦ Sensor de bloqueo (del resto de sensores, excepto del encendido y apagado).
⑧ Piloto indicador de encendido del doble circuito de la placa.
⑨ Piloto indicador de bloqueo activado.
⑩ Sensor de función *Stop*.
⑪ Indicador del reloj.
⑫ Piloto indicador de placa.
⑬ Sensor "menos" de reducción de tiempo.
⑭ Sensor "más" de incremento de tiempo.
⑮ Indicador de temporizador/reloj.
⑯ Indicador de potencia.
⑰ Indicador de circuitos de la placa en

funcionamiento.
⑱ Punto decimal en indicadores:
Luce: Placa maniobrable.
No luce (apagado): Placa bloqueada.
⑲ Piloto indicador de reloj en funcionamiento.
* Visibles sólo en funcionamiento.

Las maniobras se realizan mediante los sensores, cada uno de los cuales lleva asociado un indicador. No es necesario que haga fuerza sobre el vidrio en el sensor, simplemente con tocarle con la yema del dedo, activará la función deseada.

Cada acción se constata con un pitido.

ENCENDIDO DEL APARATO

1 Toque el sensor de encendido ⏻ (1) durante, al menos, un segundo. El Control táctil pasará a estar activado, se escuchará un pitido y se encenderán los indicadores. Si alguna zona de cocción está caliente, el indicador correspondiente mostrará una H y un 0 alternadamente.

La siguiente maniobra ha de efectuarse antes de 10 segundos, en caso contrario el control táctil se apagará automáticamente.

Cuando el control táctil está activado, puede ser desconectado en cualquier momento tocando el sensor ⏻ (2), incluso si ha sido bloqueado (función de bloqueo activada). El sensor ⏻ (2) siempre tiene prioridad para desconectar el control táctil.

ACTIVACIÓN DE LAS PLACAS

Las placas se encontrarán desactivadas, con sus respectivos indicadores de potencia (16) a 0, hasta que seleccione un nivel de potencia. Si todas las placas se encuentran a 0, dispone de 10 segundos para activar alguna de ellas, de lo contrario el control táctil se apagará automáticamente.

Utilice los sensores ⊖ y ⊕ (4/3) para seleccionar un nivel de potencia. Si toca el sensor ⊕ (3), la placa pasará a encontrarse en el nivel 1 y el indicador de circuido de placa (17) correspondiente se iluminará. Por cada pulsación adicional se irá subiendo un nivel hasta alcanzar el valor máximo. Mediante el sensor ⊖ (4), podrá reducir el nivel de potencia.

Para un encendido rápido a máxima potencia: estando la placa a 0, toque una vez el sensor ⊖ (4). La placa se activará directamente a nivel 9.

Si mantiene pulsado cualquiera de estos dos sensores ⊖ ó ⊕ (4/3), éstos repetirán la acción cada medio segundo, sin necesidad de realizar sucesivas pulsaciones.

APAGADO DE LAS PLACAS

Baje, con el sensor ⊖ (4), la potencia hasta llegar al nivel 0.

La placa se apagará automáticamente.

Para un apagado rápido: Cualquiera que sea el nivel de potencia, tocando simultáneamente los sensores ⊖ y ⊕ (4/3), la placa se apagará inmediatamente.

INDICADOR DE CALOR RESIDUAL

En el indicador de potencia de la placa aparecerá una H cuando la superficie del vidrio, en esa zona, alcanza una temperatura en la que existe riesgo de quemado. Cuando desaparece este riesgo el indicador se apaga (si la encimera está desconectada), o bien luce un 0 si la encimera sigue conectada.

Apague la placa con anterioridad al final del cocinado para aprovechar el calor residual, ahorrando así energía eléctrica.

⚠ **Atención: Si durante el tiempo en que permanezca encendida la *H* se produce un corte en la tensión de la red e inmediatamente se restablece, los indicadores de calor residual no vuelven a encenderse aún estando calientes las superficies de cocción. Tenga en cuenta esta circunstancia.**

APAGADO DEL APARATO

En cualquier momento podrá desconectar la encimera pulsando el sensor ⏻(2). Al hacerlo, se generará una señal acústica y los indicadores de potencia (16) se apagarán, salvo que deba haber algún indicador de calor residual H activo debido a la temperatura de la placa.

Placas de Doble y Triple Circuito

Las placas con doble y triple circuito ofrecen la posibilidad de utilizar el anillo interior o, adicionalmente, los exteriores, en función del tamaño del recipiente.

CONEXIÓN / ENCENDIDO DE LA PLACA DOBLE

1 Seleccione la potencia deseada de una placa (de 1 a 9) con el sensor ⊕ ó ⊖ (3/4). El indicador de circuito de placa (17) correspondiente se iluminará.

2 Toque el sensor de placa múltiple ⏻ (6) y seguidamente el sensor ⊕ ó ⊖ (3/4) de la placa elegida.
El indicador de circuito de placa (17) pasará a mostrar el segundo anillo.

DESCONEXIÓN / APAGADO DE LA PLACA DOBLE

1 Toque el sensor de la placa múltiple ⏻ (6) y seguidamente el sensor ⊕ ó ⊖ (3/4) de la placa elegida.
El segundo anillo desaparecerá del indicador de circuito de placa (17).

CONEXIÓN / ENCENDIDO DE LA PLACA TRIPLE

En los modelos de triple circuito, si una vez encendido el segundo circuito toca el sensor de la placa múltiple ⏻ (6) y seguidamente el sensor ⊕ ó ⊖ (3/4), en lugar de desconectarse el segundo circuito, se encenderá el tercero.

DESCONEXIÓN / APAGADO DE LA PLACA TRIPLE

Para desconectar el tercer circuito, ha de toca el sensor de la placa múltiple ⏻ (6) y seguidamente el sensor ⊕ ó ⊖ (3/4). El tercer anillo desaparecerá del indicador de circuido de placa (17).

A continuación, repitiendo este mismo paso, podrá desconectar el segundo circuito de la placa y se apagará del indicador correspondiente (17).

Función STOP

Mediante esta función es posible realizar una pausa en el proceso de cocción. En caso de que la función temporizador se encuentre activada, también permanecerá en pausa.

Activación de la función Stop

1 Los recipientes se encuentran en las zonas de cocción, las cuales funcionan a un nivel determinado.

2 Toque el sensor Stop (10). En los indicadores de potencia (16) aparecerán sucesivamente las letras S-T-O-P en lugar de los niveles de cocción seleccionados. La función quedará en pausa.

Desactivación de la función Stop

1 Toque el sensor Stop (10) y a continuación cualquier otro, a excepción del de apagado (2). La cocción se reanudará en las mismas condiciones (niveles de potencia, tiempo establecido) que existían antes de realizar la pausa.

El segundo sensor ha de ser tocado antes de que transcurran 10 segundos, de lo contrario la función se desconectará. Si no se ha reanudado la cocción tras diez minutos de pausa, el aparato también se apagará.

Función para mantener caliente un recipiente

Por medio de esta función es posible mantener calientes los alimentos de un recipiente situado sobre una zona de cocción.

1 Hay un recipiente sobre una de las placas, a un nivel de cocción previamente seleccionado.

2 Se ha de tocar el sensor (4), manteniéndolo pulsado de forma que se reduzca el nivel de cocción hasta llegar al . Este es un nivel intermedio entre el 0 y el 1.

Para desconectar esta función sólo hay que tocar de nuevo el sensor menos (4) hasta llegar a 0. Esta función sólo funcionará hasta un máximo de 120 minutos, tras lo cual la encimera se desconectará.

Desconexión de seguridad

Si por error una o varias zonas no fuesen apagadas, la unidad se desconecta automáticamente al cabo de un tiempo determinado (ver tabla 1).

Tabla 1

Potencia seleccionada	Tiempo máximo de funcionamiento (en minutos)
1	520
2	402
3	318
4	260
5	212
6	170
7	139
8	113
9	90

Cuando se ha producido la "desconexión de seguridad", aparece un 0 si la temperatura en la superficie del vidrio no es peligrosa para el usuario o bien una H si existiera riesgo de quemado.

Para volver a accionar el aparato apáguelo mediante el sensor de apagado (2) y vuélvalo a encender.

Golpe de Cocción (Inicio automático de cocción)

Esta función le facilita el cocinado ya que no necesitará estar Vd. presente durante el mismo. El Control táctil preprograma la placa elegida a la potencia máxima y la baja posteriormente a la potencia deseada (seleccionada por Vd.) al cabo de un determinado tiempo (ver tabla 2).

Tabla 2

Potencia Seleccionada	Función de Inicio de Cocción Automática (Tiempo en segundos)
1	50
2	90
3	150
4	220
5	320
6	540
7	150
8	240
9	---

ENCENDIDO DEL GOLPE DE COCCIÓN

1 Seleccione la potencia 9 en una placa y a continuación toque el sensor . El indicador de potencia parpadeará alternativamente entre 9 y A; seguidamente baje, mediante el sensor a la potencia de cocción continua que Vd. desee, (por ejemplo 6) El indicador parpadeará alternativamente entre 6 y A.

Ejemplo:

Vd. quiere cocinar al nivel de potencia 6 y tener un calentamiento rápido al principio.

Elija la potencia 9, toque de nuevo el sensor y el indicador de potencia parpadeará alternativamente entre 9 y A, seguidamente baje a la potencia 6 con el sensor . El sistema mantiene la placa a potencia 9 (máximo) durante 540 segundos, parpadeando alternativamente entre 6 y A, posteriormente (transcurridos los 540 segundos) baja automáticamente al nivel de cocción continua 6.

MODIFICACIÓN DEL NIVEL DE POTENCIA DURANTE EL GOLPE DE COCCIÓN

1 Modifique la potencia mediante el sensor (3).

Al elevar la potencia con el sensor (3) se tiene en cuenta el tiempo transcurrido hasta entonces.

Ejemplo:

Vd. tiene elegida la potencia 1 (50 segundos de golpe de cocción) y a los 20 segundos la modifica a 4 (220 segundos). El golpe de cocción será de 200 segundos (220 menos 20).

DESCONEXIÓN DEL GOLPE DE COCCIÓN

Pasados al menos 10 seg. desde la activación del golpe de cocción:

1 Toque el sensor (4). La función de golpe de cocción quedará desactivada.

Función cronómetro

Con esta función podrá Vd. fijar un tiempo, transcurrido el cual se producirá un aviso acústico.

Para activar la función, proceda de la siguiente manera:

1 Estando el control táctil encendido, y ninguna placa temporizada, toque simultáneamente los sensores ó (13/14) correspondientes al reloj.

2 Se enciende el indicador del reloj (11), mostrando 00 y el piloto (19) parpadeará.

3 Toque de nuevo los sensores ⊖ ó ⊕ (13/14) hasta fijar el tiempo deseado. Al cabo de unos segundos comenzará a parpadear el indicador del reloj (19), señalando de esta manera que ha comenzado la cuenta atrás.

Acabada la cuenta atrás, se producirá una serie de pitidos que puede ser anulada tocando cualquiera de los sensores.

Si, durante el funcionamiento del reloj como cronómetro de cuenta atrás, quedasen en algún momento todas las placas de inducción a nivel de potencia 0, el control táctil se apagará transcurridos unos segundos, pero el cronómetro seguirá funcionando hasta acabar la cuenta atrás o hasta que ud. lo anule

Para anular el cronómetro, basta con fijar el tiempo restante a 00. Previamente, para seleccionarlo, deberá tocar simultáneamente los sensores ⊖ y ⊕ (13/14).

Función temporizador

Esta función le facilitará el cocinado, al no tener que estar presente durante el mismo: la(s) placa(s) temporizada(s) se apagará(n) automáticamente una vez transcurrido el tiempo elegido. El dispositivo dispone de un temporizador individual para cada placa, esto le permite temporizar todas las placas simultáneamente, si así lo desea.

La función es controlada con los sensores de aumento/disminución de tiempo ⊖ y ⊕ (13/14) asociados al reloj (15).

Temporizado de UNA placa

Para activar el temporizador en una sola placa, proceda de la siguiente manera:

1 Conecte la encimera y active una o varias placas de cocción a un nivel de potencia seleccionado.

2 Toque simultáneamente los sensores ⊖ ó ⊕ (13/14) correspondientes al reloj.

3 Se enciende el indicador (11), mostrando 00. El piloto indicador del reloj (19) parpadeará.

4 Pulsar los dos sensores sucesivamente hasta que se encienda el piloto de la placa que se desea temporizar (12).

5 Utilizar los sensores del reloj ⊖ ó ⊕ (13/14) para seleccionar un tiempo de cocción de entre 1 a 99 minutos. Con el sensor más (14) el valor comienza con 1, y con el sensor menos (15) con 30.

De esta forma, la placa quedará temporizada. Una vez acabada la cuenta atrás, se apagará la placa temporizada, y se producirá una serie de pitidos que puede ser anulada tocando cualquiera de los sensores.

Temporizado de más de una placa

Se han de repetir los pasos anteriormente descritos.

Modificación del tiempo programado

El tiempo puede ser modificado posteriormente si Vd. lo desea.

1 Toque simultáneamente los sensores ⊖ ó ⊕ (13/14) correspondientes al reloj.

2 Pulsar los dos sensores sucesivamente hasta que se encienda el piloto de la placa que se desea temporizar (12).

Entonces le será posible leer y modificar el valor correspondiente. Si desea anular anticipadamente el temporizador, emplee el sensor ⊖ (13) para ajustar su valor a 00.

⚠ **¡Tenga en cuenta que si, durante la cuenta atrás, ud. apaga el control táctil mediante la pulsación del sensor de apagado ⏻ (2) la cuenta atrás quedará anulada!**

Bloqueo de los sensores de la encimera de cocción

Mediante el sensor de bloqueo 🔒 (7) podrá bloquear todos los sensores del panel de control táctil. Esto le permitirá evitar que se produzcan accidentalmente operaciones no deseadas o que los niños puedan manipular el control.

Para activar o desactivar la función, basta con mantener pulsado el sensor 🔒 (7) durante aproximadamente 1 segundo. Cuando la función está activa, el piloto (9) luce.

Tenga en cuenta que estando el control táctil encendido, el sensor de apagado ⏻ (2) permite apagarlo incluso si el bloqueo está activado (piloto 9 encendido). Cuando conecte la cocina de nuevo con el sensor ⏻ (1), para poder operar sobre el control táctil antes tendrá que desactivar la función de bloqueo tocando de nuevo el sensor 🔒 (7).

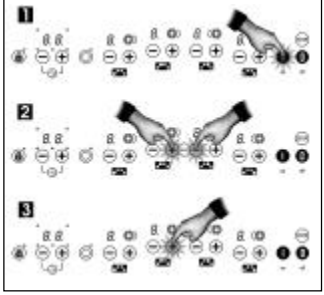
Seguro para niños

Esta función tiene como finalidad evitar que los niños puedan conectar la encimera deliberadamente o por descuido.

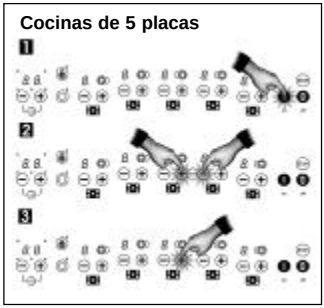
La función de seguridad debe activarse tras conectar la encimera, siguiendo los pasos que muestra la figura **A**. Para ello, toque primero el sensor de encendido (paso 1). A continuación, toque simultáneamente los sensores ⊕ y ⊖ indicados en la figura (paso 2) y, seguidamente, el de aumento de potencia ⊕ (paso 3). Los sensores sobre los que se ha de operar varían si la encimera cuenta con cuatro o cinco placas.

Figura A:

Cocinas de 4 placas



Cocinas de 5 placas



Una vez activada la función, en los indicadores de potencia (16) aparecerá una L (del inglés Locked) indicando que el panel de mandos se encuentra

bloqueado.

El control electrónico permanecerá bloqueado, incluso tras desconectar el control con el sensor ⏻ (1), mientras el usuario no lo desbloquee.

Desbloqueo para cocinar

Si desea desbloquear el control y cocinar, toque el sensor ⏻ (1) para activar el control táctil. Inmediatamente después, toque simultáneamente los sensores ⊕ y ⊖ (3/4), siguiendo los pasos 1 y 2 indicados en la figura **A**.

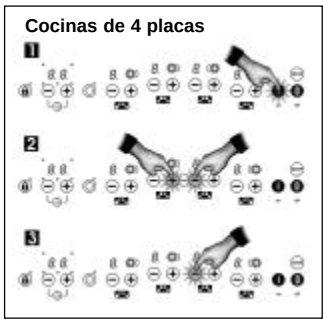
Desaparecerá la L de los indicadores y el panel puede ser operado con normalidad. Cuando desconecte el control con el sensor de apagado ⏻ (2), la función de seguridad se reactivará y aparecerá de nuevo la próxima vez que active el control táctil.

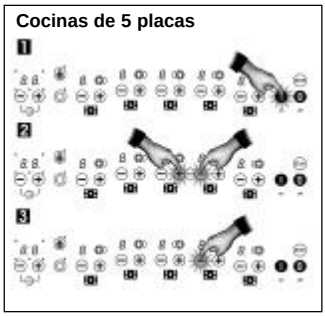
Cancelación de la función de seguridad

La función de seguridad debe desactivarse tras conectar la encimera, siguiendo los pasos que muestra la figura **B**. Para ello, toque primero el sensor de encendido (paso 1). A continuación, toque simultáneamente los sensores ⊕ y ⊖ indicados en la figura (paso 2) y, seguidamente, el de disminución de potencia ⊖ (paso 3). Los sensores sobre los que se ha de operar varían si la encimera cuenta con cuatro o cinco placas.

Tras ello, cuando se vuelva a activar el control la encimera estará lista para cocinar. En caso de un corte de suministro eléctrico, el bloqueo se anulará, si estuviera activado.

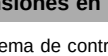
Figura B:





Sobretensiones en la red

Cuando el sistema de control táctil se ve sometido a una tensión eléctrica superior a la normal, dentro de las variaciones admisibles en redes de distribución eléctrica, se desconectan las placas emitiendo un pitido intermitente de forma continua. En los displays de las placas aparece el siguiente mensaje de forma intermitente *:



Cuando se restablece la tensión nominal de funcionamiento, cesa el pitido y el mensaje en los displays, permaneciendo las placas desconectadas y con la H de calor residual en los displays si estas estaban en funcionamiento antes de producirse la sobretensión. A partir de este momento la encimera puede ser utilizada de nuevo.

El control táctil detecta dichas elevaciones de tensión siempre que la encimera permanezca conectada a la red eléctrica, aunque no se esté utilizando en ese momento, por lo que la alarma descrita puede activarse incluso con el control táctil apagado.

⚠ **Sobretensiones anormalmente altas pueden provocar la avería del sistema de control (como ocurre con cualquier tipo de aparato eléctrico).**

Consejos para la buena utilización de las placas VT

* Utilizar recipientes con fondo grueso y totalmente plano.
* No es recomendable utilizar recipientes cuyo diámetro sea menor que el del dibujo de la zona calefactora.
* No deslizar los recipientes sobre el vidrio, pues podrían rayarlo.
* Aunque el vidrio puede soportar impactos de recipientes grandes que no tengan aristas vivas, procure no golpearlo.
* Para evitar daños en la superficie vitrocerámica, procure no arrastrar los recipientes sobre el vidrio, y mantenga los fondos de los recipientes limpios y en buen estado.

⚠ **Tenga la precaución de que no caigan sobre el vidrio azúcar o productos que lo contengan, ya que en caliente pueden reaccionar con el vidrio y producir alteraciones en su superficie.**

Limpieza y conservación

Para la buena conservación de la encimera se ha de limpiar empleando productos y útiles adecuados, una vez se haya enfriado. De esta forma resultará más fácil y evita la acumulación de suciedad. No emplee, en ningún caso, productos de limpieza agresivos o que puedan rayar la superficie, ni tampoco aparatos que funcionen mediante vapor.

Las suciedades ligeras no adheridas pueden limpiarse con un paño húmedo y un detergente suave o agua jabonosa templada. Sin embargo, para las manchas o engrasamientos profundos se ha de emplear un limpiador para vitrocerámicas, siguiendo las instrucciones de su fabricante. Por último, la suciedad adherida fuertemente por requemado podrá eliminarse utilizando una rasqueta con cuchilla de afeitar.

Las irisaciones de colores son producidas por recipientes con restos secos de grasas en el fondo o por presencia de grasas entre el vidrio y el recipiente durante la cocción. Se eliminan de la superficie del vidrio con estropajo de níquel con agua o con un limpiador especial para vitrocerámicas. Objetos de plástico, azúcar o alimentos con alto contenido de azúcar fundidos sobre la encimera deberán eliminarse inmediatamente en caliente mediante una rasqueta.

Los brillos metálicos son causados por deslizamiento de recipientes metálicos sobre el vidrio. Pueden eliminarse limpiando de forma exhaustiva con un limpiador especial para vitrocerámicas (por ejemplo, Vitroclen), aunque tal vez necesite repetir varias veces la limpieza.

Atención:

⚠ **Manejar la rasqueta de vidrio con mucho cuidado ¡Hay peligro de lesiones a causa de la cuchilla cortante!.**

⚠ **Si se utiliza la rasqueta inadecuadamente la cuchilla puede romperse, quedando algún fragmento incrustado entre el embellecedor lateral y el vidrio. Si esto ocurre no intente retirar los restos con la mano, utilice cuidadosamente unas pinzas o un cuchillo de punta fina. (Ver fig. 3)**

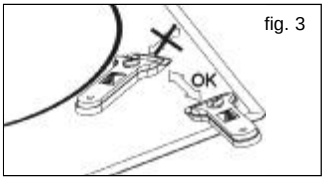


fig. 3

⚠ **Actúe sólo con la cuchilla sobre la superficie vitrocerámica, evitando cualquier contacto de la carcasa de la rasqueta con el vidrio, pues ello podría originar rasguños sobre el vidrio vitrocerámico.**

⚠ **Utilizar cuchillas en perfecto estado, remplazando inmediatamente la cuchilla en caso de presentar algún tipo de deterioro.**

fig. 4 Uso de la rasqueta

⚠ **Después de terminar el trabajo con la rasqueta, replegar y bloquear siempre la cuchilla. (Ver fig. 4)**

⚠ **Un recipiente puede adherirse al vidrio por la presencia de algún material fundido entre ellos. ¡No trate de despegar el recipiente en frío!, podría romper el vidrio cerámico.**

⚠ **No pise el vidrio ni se apoye en él, podría romperse y causarle lesiones. No utilice el vidrio para depositar objetos.**

TEKA INDUSTRIAL S.A. se reserva el derecho de introducir en sus manuales las modificaciones que considere necesarias o útiles, sin perjudicar sus características esenciales.

Consideraciones medioambientales

El símbolo en el producto o en su embalaje indica que este producto no se puede tratar como desperdicios normales del hogar. Este producto se debe entregar al punto de recolección de equipos eléctricos y electrónicos para reciclaje. Al asegurarse de que este producto se deseche correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el ambiente y la salud pública, lo cual podría ocurrir si este producto no se manipula de forma adecuada. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la administración de su ciudad, con su servicio de desechos del hogar o con la tienda donde compró el producto.

Los materiales de embalaje son ecológicos y totalmente reciclables. Los componentes de plástico se identifican con marcados >PE<, >LD<, >EPS<, etc. Deseche los materiales de embalaje, como residuos domésticos en el contenedor correspondiente de su municipio.

Si algo no funciona

Antes de llamar al Servicio Técnico, realice las comprobaciones indicadas a continuación.

No funciona la cocina:
Compruebe que el cable de red esté conectado al correspondiente enchufe.

El recipiente se adhiere al vidrio:
Si existe algún material fundido entre el recipiente y el vidrio, tendrá que poner la placa a la máxima potencia y tratar de despegarlo.

Mensaje U400 y señal sonora:
Sobretensión en la red de distribución eléctrica. Contacte con la compañía suministradora de electricidad.

Pitido continuo, desconexión del control y símbolo en los indicadores:
Hay algún objeto o líquido sobre el control táctil. Retire cualquier objeto o líquido que cubra el control táctil.

Alguna de las placas se desconecta y aparece el mensaje E2 en su indicador:
Si durante la cocción la temperatura de la electrónica del control llega a ser excesiva, pueden desconectarse las placas próximas al control, para evitar daños. Los problemas de exceso de temperatura durante el cocinado solamente se dan en casos de uso extremo (mucho tiempo de cocinado a máxima potencia). En tal caso, deje enfriar la encimera durante unos minutos. Si el problema persiste compruebe que la instalación se ha realizado conforme a las indicaciones de este manual.

Teka Subsidiaries

Country Subsidiary	Address	City	Phone
Australia Teka Australia Pty Ltd	Normanby Business Park, 45	Notting Hill, 3168 Victoria	+61 3 9550 6100
Austria Küppersbusch Austria	Eitnergasse, 13	1231 Wien	+43 1 86 68022
Belgium Küppersbusch Belgium S.P.R.L.	Z.3 Doornveld 121	B-1731 Zellik	+32 2 466 8740
Bulgaria Teka Bulgaria EOOD	Bvd. Tzankov 59-63	1784 Sofia	+35 92 97 68 330
Chile Teka Chile S.A.	Avd El Retiro Parque los Maitenes, 1237. Parque Enea	Pudahuel, Santiago de Chile	+ 56 (2) 438 6000
China Teka International Trading (Shanghai) Co. Ltd.	Room 2204, Wen Ji Building, No. 66 Shaanxi Road North	Jing'an District, 200041 Shanghai	+86 21 511 688 41
Czech Republic Teka CZ S.R.O.	V Holesovickách, 593	182 00 Praha 8 - Liben	+420 284 691 940
Denmark Juvél A/S	Avedøreholmen, 95	2650 Hvidovre	+45 363 40 288
Ecuador Teka Ecuador S.A.	Parque Ind. California 2, Via a Daule Km 12	Guayaquil	+593 4 2100 311
Germany Teka Küchentechnik GmbH	Sechsheldener Str. 122	35708 Haiger	+49 2771 3950
Great Britain Teka Products Ltd.	177 Milton Park	OX14 4SE Milton, Abingdon	+44 1235 86 1916
Greece Teka Hellas A.E.	Thesi Roupaki - Aspropyrgos	193 00 Athens	+30 2109760283
Hungary Teka Hungary Kft.	Bajcsy Zsilinszky u. 53	1065 Budapest	+36 13542110
Indonesia PT Teka Buana	Tedja Buana Building, Jalan Menteng Raya, 29	10340 Jakarta	+62 213905274
Italia Teka Italia S.P.A.	Via le Lame, 15	03100 Frosinone	+39 077 58 98 271
Malaysia Teka Küchentechnik (Malaysia) Sdn Bhd	10 Jalan Kartunis U1/47, Temasya Park, Off Glenmarie	40150 Shah Alam, Selangor Darul Ehsan	+603 7620 1600
Mexico Teka Mexicana S.A. de C.V.	Ferrocarril 200, Esquina Norte 29, Col. Moctezuma	15500 Mexico D.F.	+52 555 133 0493
Morocco Teka Maroc S.A.	Casablanca au 73,	BD. My. Slimane, 33.	+212 22 674 462
Netherlands Teka B.V.	Wijkermeerstraat, 34	2131 HA Hoofddorp	+ 31 23 5656 470
Norway Intra, A.S	Storsand	7563 Malvik	+47 73 98 01 00
Pakistan Kuppersbusch -Teka Pakistan (Pvt) Ltd	84 B1, off M.M. Alam Road	Gulberg III, Lahore	+92 42 5757 676
Poland Teka Polska Sp. ZO.O.	ul. 3-go Maja 8	05-800 Pruszków	+48 22 738 32 70
Portugal Teka Portugal S.A.	Estrada da Mota - Apdo 533	3834-909 Ilhavo, Aveiro	+35 1234 329500
Romania S.C. Teka Küchentechnik Romania S.R.L.	Sector 1, B-dul Ficusului nr.40	Bucarest	+40 212 33 44 50
Russia Teka Rus LLC	Barklaya str. 6, bld. 3, Barklay plaza center, office 402	121087 Moscow â˜™ Russia	+7 495 64 500 64
Singapore Teka Singapore PTE Ltd	Avenue Clemenceau,83, 01-33/34 UE Square	239920 Singapore	+65 673 42 415
Spain Teka Industrial, S.A.	C/ Cajo,17	39011 Santander	+34 942 355050
Sweden Intra Mölntorp AB	Säbyvägen, 8	734 93 Kolbäck	+46 220 403 00
Thailand Teka (Thailand) Co. Ltd.	Golden Pavillion, 4th floor, 153/3 Soi Mahardlekluang, 1	Rajdamri Rd., Pathumwan, 10330 Bangkok	+662 652 2999
Turkey Teka Teknik Mutfak Aletleri Sanayi Ve	Büyükdere Cad. 24/13	34394 Mecidiyeköy, Istanbul	+90 212 288 3134
Ukraine Teka Ukranie LLC	Velyka Zhytomyrska Str. 10, of.1	01025 Kiev	+380 44 49 606 80
United Arab Emirates Teka Middle East Fze	Building LOB 16, Office 417	P.O. Box 18251 Dubai	+971 4 887 2912
United Arab Emirates Teka Küchentechnik U.A.E LLC	Mez Floor,in Khedia Centre Al Garhoud	Deira, P.O. Box 35142 Dubai	+971 4 283 30 47
USA Teka USA Inc.	1883 Massaro Boulevard	Tampa, Florida 33619	+1 813 288 8820
Venezuela Teka Andina S.A.	Ctra. Petare-Santa Lucia, km 3 (El Limoncito)	1070 Caracas	+58 212 291 2821
Vietnam TEKA Vietnam Co., Ltd.	185 Dien Bien Phu Street, 8th Floor	Dakao Ward, District 1, Hochiminh	+84 83 82 58 746

www.teka.com

"for further information and updated contact adresses, please refer to the corporate website"

ASISTENCIA TÉCNICA Y REPUESTOS

Este equipo, antes de dejar la fabrica, ha sido controlado y puesto a punto por personal experto y especializado, para garantizar los mejores resultados de funcionamiento.
Los repuestos originales se encuentran sólo en nuestros Centros de asistencia Técnica y tiendas autorizadas.
Cada reparación o ajuste que fuera necesario sucesivamente debe ser efectuado con el máximo cuidado y atención por parte de personal cualificado.
Por este motivo recomendamos dirigirse al Concesionario que ha efectuado la venta o a nuestro Centro de Asistencia más cercano indicando la marca, el modelo, el número de serie y el tipo inconveniente del equipo de su propiedad. Dichos datos están impresos en la etiqueta que se encuentra en la parte inferior del equipo y en la etiqueta colocada en la caja de embalaje.
Estas informaciones permiten al asistente técnico de proveerse con las piezas de repuestos adecuadas y garantizar una intervención rápida y precisa. Se aconseja anotar dichos datos más abajo para tenerlos siempre al alcance de la mano:

MARCA: .....

MODELO: .....

SERIE: .....

Distribuido por:

TEKA INDUSTRIAL S.A.-
Av.EL Retiro Parque Los
Maitenes Nº 1237
Pudahuel - Santiago
Tfno.:+56 2 4386000
Fax.: +56 2 2731088